

И ОДИН РЕЦЕПТ

ПЕЛЬМЕНИ
ВАРЕНИКИ



серия 1000 и один рецепт

Пельмени вареники



Москва, 1999

„1000 И ОДИН РЕЦЕПТ"

Содержание:

Приятного аппетита!

Составитель: Надежда Лебедева
Художественное оформление:
Петр Навдаев
Верстка и макет: Дмитрий Грошев
Корректор: Марина Успенская

ПЕЛЬМЕНИ, МАНТЫ, ХИНКАЛИ

ПЕЛЬМЕНИ УРАЛЬСКИЕ

Для теста: 1 яйцо, 2 стакана муки, 3\4 стакана воды, соль по вкусу.

Для фарша: по 180 г мякоти говядины и свинины, 120 г мякоти баранины, 50 г сливочного масла, 2 г мускатного ореха, 3 столовые ложки сливок, 2 луковицы, соль, черный молотый перец.

Для приправы: 4 дольки чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки 9%-го уксуса, соль, черный молотый перец.

Приготовление: Муку просеять, насыпать горкой, в центре сделать лунку, влить воду, половину яйца, посолить, замесить крутое тесто, оставить на 30 минут, прикрыв холщовой салфеткой.

Все мясо 2 раза пропустить через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить, перемешать. В фарш постепенно влить сливки, добавить мелко нашинкованный лук и все тщательно перемешать.

Из теста раскатать жгут, нарезать его на небольшие кусочки, из которых раскатать тонкие кружки. На кружки положить по чайной ложке мясного фарша, края их плотно соединить и защипать.

Оставшуюся часть яйца взбить и смазать им пельмени. Пельмени выложить на противень, посыпанный мукой и поставить на холод. Готовить на пару 10-15 минут. Подавать на стол, заправив тертым чесноком, смешанным с растительным маслом, уксусом солью и перцем.

ПЕЛЬМЕНИ ГЕРАСИМОВСКИЕ

Для теста: 500 г муки высшего сорта, 0,5 стакана воды, 2 яйца, соль.

Для фарша: 300 г баранины, 300 г свинины, 100 г костного мозга (можно и без него), соль, черный молотый перец.

Приготовление: Муку просеять, насыпать горкой, сделать лункой, влить в нее воду и яйцо, посолить, замесить тесто, накрыть холщовой салфеткой и дать полежать 20 минут.

Мясо и костный мозг пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, хорошо вымешать, посолить. Тесто раскатать в виде жгута, нарезать кусочками и раскатать тонкие лепешки, на которые положить по 5-6 г фарша. Слепить пельмени, опустить их в кипящую воду, положив туда лавровый лист, соль и перец. Варить, пока не всплывут. Отдельно подать масло, сметану, уксус.

ПЕЛЬМЕНИ ХЛЕБОСОЛЬНЫЕ

Для теста: 500 г муки высшего сорта, 1 стакан воды, щепотка соли.

Для начинки: 300 г говядины, 300 г жирной свинины, 300 г баранины, черный молотый перец, мускатный орех, соль.

Приготовление: Муку просеять горкой, сделать углубление, влить в него воду, посолить и аккуратно смешивать воду с мукой, постепенно забирая все новые слои муки, вращая ложкой образующееся тесто. Когда тесто возьмет столько муки, сколько сможет, окончательно подмесить его руками, закатать тугой колобок, покрыть чуть влажной холщовой салфеткой и оставить на 30 минут.

Тесто раскатать в виде жгута, нарезать на маленькие кусочки, раскатать из них кружки, на каждый кружок выложить немного фарша, слепить пельмени, опустить в кипяток или кипящий бульон. Когда пельмени всплывут, вынуть шумовкой, положить на блюдо, приправить сметаной, маслом, уксусом, зеленью. Их можно также обжарить в масле и подавать как второе блюдо.

Фарш: мясо смолоть в электромясорубке, приправить солью и пряностями, накатать из полученного фарша небольшие шарики.

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

Для теста: 330 г муки, 1 яйцо, 115 г воды, соль.

Для начинки: 200 г говядины, 250 г свинины, 1 луковица, соль, перец, сахар на кончике ножа, 100 г воды. Для смазки: 1 яйцо.

Приготовление: Просеянную муку насыпать на стол горкой, сделать в ней углубление, налить воду, смешанную с яйцом и солью. Жидкость (воду, яйца) надо брать строго по норме, из расчета 400 г жидкости на 1 кг муки, и быстро смешать ее с мукой. Замесить крутое однородное тесто и дать ему полежать 30 минут.

Приготовленное тесто раскатать толщиной 1-1,5 мм и шириной 40-50 см и смазать яйцом. Во всю длину теста, отступая на 3-4 см от края выложить фарш шариками по 5-6 г на расстоянии 2-3 см один от другого. Шарики мяса закрыть краем теста, верхний слой теста прижать руками к нижнему вокруг каждого шарика и вырезать пельмени в виде полумесяца выемкой диаметром 3 см. Пельмени выложить на посыпанный мукой противень и поставить в холодное место.

Фарш: мясо разрезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, перец, воду (из расчета 20% к весу мяса), пропущенный через мясорубку лук и все перемешать. Варить пельмени в подсоленной воде (1 кг пельменей на 4 л воды и 40 г соли) при слабом кипении 10 минут.

ПЕЛЬМЕНИ ПО-КИТАЙСКИ

Для теста: 330 г муки, 1 яйцо, 115 г воды, соль.

Для начинки: 330 г свинины, 180 г свежей белокочанной капусты, 1 луковица, соль, перец, сахар по вкусу, 50 г воды. Для смазки: 1 яйцо.

Приготовление: Просеянную муку насыпать на стол горкой, сделать в ней углубление, налить воду, смешанную с яйцом и солью. Жидкость (воду, яйца) надо брать строго по норме, из расчета 400 г жидкости на 1 кг муки, и быстро смешать ее с мукой. Замесить крутое однородное тесто и дать ему полежать 30 минут.

Тесто тонко раскатать, с помощью выемки нарезать из

него кружки. На кружки положить по чайной ложке фарша, края их плотно соединить и защипать.

Фарш: Мясо разрезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, перец, воду (из расчета 20% к весу мяса), пропущенный через мясорубку лук, мелко нарубленную свежую белокочанную капусту и все перемешать. Варить пельмени в подсоленной воде (1 кг пельменей на 4 л воды и 40 г соли) при слабом кипении 10 минут.

ПЕЛЬМЕНИ В ОМЛЕТЕ

Продукты: Пельмени, приготовленные по любой указанной рецептуре, омлет, сливочное масло.

Приготовление: Готовые вареные пельмени завернуть в обжаренный до полуготовности омлет и поместить в горячую духовку на 3-5 минут. Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом.

ПЕЛЬМЕНИ В МАСЛЕ С СЫРОМ

Продукты: 200 г приготовленных по любой рецептуре пельменей, 15 г сливочного масла, 25 г тертого сыра.

Приготовление: Вареные пельмени положить на сковороду, полить растопленным сливочным маслом и посыпать тертым сыром.

ПЕЛЬМЕНИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Для теста: 1 яйцо, 2 стакана муки, 3\4 стакана воды, соль по вкусу.

Для фарша: по 180 г мякоти говядины и свинины, 120 г мякоти баранины, 50 г сливочного масла, 2 г мускатного ореха, 3 столовые ложки сливок, 2 луковицы, соль, черный молотый перец.

Для запекания: 200-300 г томатного соуса, тертый сыр, сливочное масло.

Приготовление: Муку просеять, насыпать горкой, в центре сделать лунку, влить воду, половину яйца, посолить, замесить крутое тесто, оставить на 30 минут, прикрыв холщовой салфеткой.

Все мясо 2 раза пропустить через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить, перемешать. В фарш постепенно влить сливки, добавить мелко нашинкованный лук и все тщательно перемешать.

Из теста раскатать жгут, нарезать его на небольшие кусочки, из которых раскатать тонкие кружки. На кружки положить по чайной ложке мясного фарша, края их плотно соединить и защипать.

Оставшуюся часть яйца взбить и смазать им пельмени. Пельмени выложить на противень, посыпанный мукой и поставить на холод. Готовить на пару 10-15 минут.

Готовые пельмени положить на сковороду, залить томатным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ ОСОБЫЕ

Для теста: 330 г пшеничной муки, 0,5 яйца, 115 г воды, соль.

Для начинки: 700 г филе рыбы, 400 г свинины или говядины, 100 г репчатого лука, 50 г маргарина, 50 г воды, соль, черный перец по вкусу.

Приготовление: Мякоть рыбы и мяса пропустить через мясорубку, хорошо вымешать, добавить воду, заправить солью и перцем.

Из указанных компонентов приготовить тесто, вымесить, раскатать из него утолщенной формы жгутики, нарезать галушками, примять рукой, дать немного отлежаться и раскатать из них лепешки, из которых нарезать крупные прямоугольники. На прямоугольники выложить фарш, края защипать. Подготовленные пельмени варить в кипящей подсоленной воде чуть дольше обычных. Подавать с уксусом, маслом, сметаной или острым соусом.

ПЕЛЬМЕНИ С РЫБНЫМ ФАРШЕМ

Для теста: 1,5 стакана пшеничной муки, 0,5 яйца, 0,5 чайной ложки соли, 1\3 стакана воды.

Для начинки: 500 г филе морского окуня, 1 головка реп-

чатого лука, 1 чайная ложка соли, 2-3 щепотки молотого черного перца, 2-3 столовые ложки воды.

Приготовление: Филе рыбы и лук нарезать и пропустить через мясорубку. В массу добавить перец, соль, воду и тщательно перемешать. Из указанных в рецепте компонентов приготовить тесто для пельменей, раскатать его в пласт толщиной 2 мм. На одну половину раскатанного теста чайной ложкой положить рядами фарш (на расстоянии нескольких сантиметров друг от друга) и прикрыть его другой частью раскатанного теста. Пельмени вырезать специальной формочкой с заостренными краями. Отварить пельмени в подсоленной кипящей воде, вынуть шумовкой, подавать с растопленным сливочным маслом.

ПЕЛЬМЕНИ С МИДИЯМИ

Для теста: 1,5 стакана пшеничной муки, 0,5 яйца, 0,5 чайной ложки соли, 1\3 стакана воды.

Для начинки: 500 г отварных мидий, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 0,5 чайной ложки соли, черный молотый перец.

Приготовление: Вареные мидии мелко порубить и обжарить вместе с пассерованным репчатым луком. Добавить соль и перец. Фарш охладить.

Из указанных в рецепте компонентов приготовить тесто для пельменей, раскатать его в пласт толщиной 2 мм. На одну половину раскатанного теста чайной ложкой положить рядами фарш (на расстоянии нескольких сантиметров друг от друга) и прикрыть его другой частью раскатанного теста. Пельмени вырезать специальной формочкой с заостренными краями. Отварить пельмени в подсоленной кипящей воде, вынуть шумовкой, подавать с растопленным сливочным маслом.

СУП С ПЕЛЬМЕНЯМИ

Продукты: 150 г баранины, 80 г пшеничной муки, 1 яйцо, репчатый лук, 700 г бульона, 20 г винного уксуса, зелень, соль, перец.

Приготовление: Баранину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный сырой репчатый лук, нарубленную зелень, посолить, поперчить. Пресное тесто, приготовлённое из муки, воды и яйца, раскатать в пласт толщиной 1,5 мм и разделать на кружочки, начинив их фаршем, в виде мелких пельменей весом около 5 г. Пельмени варить перед подачей в бульоне небольшими партиями. Отдельно к готовым пельменям подать уксус.

МАНТЫ

Для фарша: 500 г баранины, 45 г бараньего сала, 500 г очищенного репчатого лука.

Для теста: 350 г муки, 25 г воды.

Приготовление: Баранину и лук мелко порубить, посолить, поперчить. Из муки и воды замесить крутое тесто, дать ему вылежаться 20-30 минут, а затем раскатать из него тонкие лепешки величиной с ладонь, причем края лепешки должны быть раскатаны тоньше, чем середина. На середину лепешки положить фарш, сверху кусочек бараньего сала и защипать края, придав изделию круглую форму.

Отваривают манты на пару под крышкой 45 минут. При подаче к столу заливают бульоном и посыпают мелко нарубленной зеленью.

МАНТЫ С ТЫКВОЙ

Для теста: 100 г муки, вода (столько, чтобы получилось крутое тесто).

Для начинки: 175 г тыквы, 50 г курдючного сала, 1 луковица, соль, перец.

Приготовление: Тыкву нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанное сало, слегка пассерованный репчатый лук, соль, перец.

Крутое пресное тесто из муки и воды разделить на куски весом по 20 г, раскатать на тонкие круглые лепешки так, чтобы края их были тоньше середины. На лепешку положить мясной фарш, края защипать, уложить на смазанные жиром решетки. Решетки с мантами установить над котлом с кипя-

щим бульоном или водой, сверху закрыть крышкой и варить на пару 30 минут.

Подать манты, полив бульоном с уксусом и перцем.

ХИНКАЛИ

Для теста: 500 г муки высшего сорта, 1 яйцо, 1 стакан горячей воды, соль.

Для фарша: 300 г жирной баранины, 200 г свинины, мясной бульон, 3 луковицы, молотый черный и красный жгучий перец, соль, зелень петрушки и укропа.

Приготовление: Мясо 2 раза пропустить через мясорубку вместе с луком, в фарш добавить мясного бульона столько, сколько впитает мясо, всыпать перец, соль и мелко нарезанную зелень. Все перемешать.

Муку просеять, собрать ее горкой, в центре сделать углубление, влить в него теплую воду, 1 яйцо, соль и замесить очень крутое тесто, после чего оставить его на 30 минут, прикрыв салфеткой. Разделить тесто на куски, раскатать очень тонкими кружками, в центр которых положить примерно столько фарша, сколько весит сам кусок теста и собрать тесто маленькими складочками в узелки, плотно скрепив их.

Варить хинкали в подсоленной воде, пока не всплывут. Подавать, посыпав молотым перцем.

ПЕЛЬМЕНИ УЗБЕКСКИЕ (ЧУЧВАРА)

Для теста: 100 г муки, 30 г воды, соль на кончике ножа.

Для начинки: 110 г говядины, 1 луковица, 30 г воды, соль, черный молотый перец.

Для заправки: 30 г кислого молока, красный перец, зелень петрушки.

Приготовление: Просеянную муку насыпать на стол горкой, сделать в ней углубление, налить воду, смешанную с яйцом и солью. Жидкость (воду, яйца) надо брать строго по норме, из расчета 400 г жидкости на 1 кг муки, и быстро смешать ее с мукой. Замесить крутое однородное тесто и дать ему полежать 30 минут.

Тесто раскатать толщиной 1-2 мм, нарезать на квадраты

30х30 мм, положить в центр каждого квадрата фарш и, свернув с угла на угол, соединить края.

Фарш: Мякоть говядины нарезать на мелкие куски и пропустить через мясорубку. Лук мелко порубить. Мясо и лук соединить, добавить воду, соль, перец и тщательно перемешать.

Отварить чучвару в бульоне, затем заправить простоквашей, красным перцем и посыпать зеленью.

ГАЛУШКИ

ГАЛУШКИ С ВЕТЧИНОЙ

Продукты: 2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1\3 стакана молока или воды, 2 столовые ложки сливочного масла, 100 г ветчины, соль.

Приготовление: Из пшеничной муки, яиц, соли и молока или воды приготовить тесто, раскатать его толщиной 3-4 мм, нарезать в виде квадратиков размером 1,5х1,5 см и отварить в подсоленной воде до готовности. Сваренные галушки отцедить на дуршлаг или вынуть шумовкой, дать воде стечь, промыть холодной кипяченой водой, чтобы не слиплись, переложить на сковороду, добавить нарезанную мелкими кусочками ветчину, горячее сливочное масло, хорошо перемешать, прогреть в духовке и подавать на стол.

ГРЕЧНЕВЫЕ ГАЛУШКИ С САЛОМ

Продукты: 2 стакана гречневой муки, 0,5 стакана воды, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 2 луковицы, 100 г сала-шпика.

Приготовление: Муку соединить с водой, яйцами и солью и замесить некрутое тесто, которое затем раскатать толщиной 0,5 см, нарезать в виде квадратиков и отварить в подсоленной воде. При подаче на стол галушки перемешать с репчатым луком, поджаренным вместе с нарезанным кубиками салом-шпиком.

ГАЛУШКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ

Продукты: 3 стакана пшеничной муки, 200 г творога, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 4 яйца, 3 столовые ложки сметаны, 3\4 стакана воды.

Приготовление: Муку просеять, соединить с водой, добавить 3 яйца, замесить крутое тесто, раскатать его, нарезать мелкими квадратиками и отварить в подсоленной воде до готовности. Сваренные галушки шумовкой выложить в посуду, добавить пропущенный через мясорубку творог, яйцо, 1\4 часть растопленного сливочного масла, сахар, сметану, соль, все перемешать, положить в смазанный маслом сотейник и запекать в духовке в течение часа. При подаче на стол запеченные галушки нарезать на порции и полить растопленным сливочным маслом.

ГАЛУШКИ ИЗ ХЛЕБНЫХ СУХАРЕЙ

Продукты: 1 стакан толченых сухарей, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 0,5 стакана молока, 0,5 чайной ложки соли, 2 столовые ложки сливочного масла.

Приготовление: Сырые яйца растереть с сахаром до пены, соединить с толчеными сухарями, половиной нормы растопленного масла, молоком, посолить и хорошо вымешать. Массе дать постоять 30 минут, а затем выкладывать ложкой в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. При подаче на стол галушки полить растопленным сливочным маслом.

СДОБНЫЕ ГАЛУШКИ

Продукты: 3 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 1\3 стакана воды, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соли, 0,5 стакана сметаны.

Приготовление: Просеянную муку смешать с 1 столовой ложкой растопленного сливочного масла, взбитыми с солью яйцами, замесить крутое тесто, оставить на некоторое время для набухания, затем раскатать толщиной 0,5 см, нарезать галушки и отварить в подсоленной воде 10 минут. Готовые

галушки положить на сковороду с разогретым сливочным маслом, слегка поджарить и подавать на стол со сметаной.

ГАЛУШКИ ИЗ ЯЧМЕННОЙ МУКИ

Продукты: 200 г ячменной муки, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 250 г молока.

Приготовление: В молоко положить соль, ячменную муку, яйца и растопленное масло. Замесить крутое тесто, сформовать из него продолговатые галушки и варить 10 минут в мясном бульоне или слабо подсоленной воде. Подавать горячими со свежим или кислым молоком.

СУП С ГАЛУШКАМИ

Продукты: 200 г картофеля, 50 г репчатого лука, 100 г пшеничной муки 1-го сорта, 1 яйцо, 30 г шпига, укроп.

Приготовление: В кипящий бульон положить картофель, нарезанный кубиками, и сварить его почти до полной готовности. Затем добавить галушки, пассерованный лук, перец горошком, лавровый лист, соль и варить еше 5-10 минут. Подавать суп, посыпав укропом.

Галушки: В кипящую воду всыпать 1\3 муки, хорошо размешать и снять с огня. После охлаждения добавить в тесто яйцо, оставшуюся муку и хорошо перемешать. Тесто брать столовой ложкой и опускать в кипящий бульон. Варить до готовности.

ВАРЕНИКИ

ВАРЕНИКИ С МЯСОМ

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1\4 стакана воды.

Для начинки: 1 кг мяса, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец. Для поливки: 1 столовая ложка сливочного масла.

Приготовление: 1\10 часть муки заварить 1\3 кипятка от

общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Мясо, отделенное от костей, нарезать кусочками, обжарить и тушить до готовности с добавлением небольшого количества воды. Тушеное мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный, отдельно пассерованный репчатый лук, соль, перец, пассерованную муку, разведенную бульоном, вымешать и тушить.

Из приготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить их в подсоленной воде. При подаче на стол горячие вареники полить растопленным маслом.

ВАРЕНИКИ С САЛОМ И ПЕЧЕНЬЮ

Для теста: см. предыдущий рецепт.

Для начинки: 700 г печени, 100 г сала, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец. Для поливки: 1 столовая ложка сливочного масла.

Приготовление: Очищенную от пленок печень промыть, отварить, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку вместе с отваренным свиным салом, заправить поджаренным мелко нарезанным луком, солью, перцем и хорошо перемешать. Из теста и начинки сформовать вареники и отварить в подсоленной воде. При подаче на стол вареники полить разогретым сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ С ЛИВЕРОМ

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1\4 стакана воды.

Для начинки: 1 кг ливера (сердце и легкие), 2 столовые ложки сливочного масла, 2 луковицы, соль, перец. Для поливки: 1 столовая ложка сливочного масла.

Приготовление: 1\10 часть муки заварить 1\3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль,

яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Сердце (после удаления кровеносных сосудов) и легкие промыть, нарезать небольшими кусочками и тушить до готовности. Ливер пропустить через мясорубку, добавить нарезанный слегка обжаренный репчатый лук, соль, перец, все хорошо перемешать и из начинки и теста сформовать вареники. Вареники отварить в кипящей подсоленной воде до готовности. При подаче на стол полить растопленным сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ С ГРИБАМИ

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1\4 стакана воды.

Для начинки: 100 г сушеных белых грибов, 3 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла.

Приготовление: 1\10 часть муки заварить 1\3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Замоченные и сваренные сушеные грибы пропустить через мясорубку, смешать с мелко нарезанным и поджаренным на масле луком. Из теста и начинки сформовать вареники и отварить их в подсоленной воде. При подаче на стол вареники полить разогретым сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ С ФАСОЛЬЮ И ГРИБАМИ

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1\4 стакана воды.

Для начинки: 1,5 стакана фасоли, 2 столовые ложки жира, 50 г сушеных белых грибов, 2 луковицы, соль, перец. Для поливки: 1 столовая ложка сливочного масла.

Приготовление: 1\10 часть муки заварить 1\3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Фасоль замочить, сварить, пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные вареные грибы, мелко нарезанный репчатый лук, соль, перец, хорошо перемешать и из подготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить в подсоленной воде.

При подаче на стол готовые вареники полить растопленным сливочным маслом.

... С ОВОЩАМИ

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

Для теста: 2.5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1\4 стакана воды.

Для начинки: 1 кг картофеля, 2 луковицы, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 50 г сушеных грибов, соль, перец. Для поливки: 1 столовая ложка подсолнечного масла, 1 луковица.

Приготовление: 1\10 часть муки заварить 1\3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Вареный картофель пропустить через мясорубку, смешать со слегка поджаренным мелко нарезанным репчатым луком, рублеными вареными грибами, солью и перцем. Затем из приготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить в подсоленной воде. При подаче на стол вареники полить разогретым подсолнечным маслом, смешанным с поджаренным луком.

ВАРЕНИКИ ЛИТОВСКИЕ

Для теста: 200 г муки, 80 г воды, 1 яйцо.

Для начинки: 500 г картофеля, 2 луковицы, 40 г шпига, сливочное масло, 60 г сметаны, 1 яйцо, соль, перец.

Приготовление: Приготовить тесто, как для пельменей, сварить картофель, отсушить и протереть или пропустить через мясорубку. Свиной шпиг нарезать кубиками и жарить

вместе с рубленым луком, затем смешать с протертым картофелем, положить сырые яйца, соль и перец.

Тесто раскатать толщиной 1,5-2 мм длинной полоской, на край теста чайной ложкой разложить фарш на расстоянии 2-3 см. Тесто с фаршем завернуть так, чтобы закрыть фарш, затем тесто обжать вокруг фарша и вырезать металлической выемкой. Варить вареники в кипящей подсоленной воде. Перед подачей на стол полить маслом, сметану подавать отдельно.

Готовые вареники можно также положить на металлическую сковороду, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1\4 стакана воды.

Для начинки: 1 кг картофеля, 2 луковицы, 2 столовые ложки подсолнечного масла, соль, перец. Для поливки: 2 столовые ложки подсолнечного масла, 1 луковица.

Приготовление: 1\10 часть муки заварить 1\3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Картофель очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, протереть, добавить мелко нарезанный, слегка поджаренный на подсолнечном масле репчатый лук, соль, перец и все хорошо перемешать. Из подготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить в подсоленной воде.

При подаче на стол вареники полить разогретым подсолнечным маслом и поджаренным на нем луком.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ ПОД СОУСОМ

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 8 столовых ложек воды, соль.

Для начинки: 200 г белокочанной капусты, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, растительное масло, соль.

Для соуса: 2,5 стакана грибного отвара, 4 чайные ложки

муки, 2,5 стакана сметаны, 2 столовые ложки сливочного *масла*, соль.

<u>**Приготовление:**</u> Грибы отварить, порубить, отвар процедить. Капусту порубить, обжарить в масле, смешать с поджаренным рубленым луком, солью, грибами. Замесить тесто, тонко его раскатать, вырезать лепешки, в центр которых положить начинку и защипать. Отварить вареники в подсоленной воде и подать с соусом.

<u>Соус:</u> 0,5 стакана грибного отвара смешать с мукой и влить тонкой струйкой, постоянно мешая, в кипящий остальной отвар. Когда соус закипит и загустеет, добавить сметану, масло и перемешать.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦАМИ

<u>**Для теста:**</u> 2 стакана муки, 2 яйца, 6 столовых ложек воды, соль.

<u>**Для начинки:**</u> 400 г белокочанной капусты, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, соль.

<u>**Приготовление:**</u> Капусту мелко порубить, посолить, стушить в масле под крышкой и перемешать с рублеными крутыми яйцами. Из указанных компонентов замесить тесто, тонко раскатать, вырезать из него лепешки и на середину каждой положить начинку, затем защипать и отварить вареники в кипящей подсоленной воде. Подать, полив маслом.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ

<u>**Для теста:**</u> 2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1\4 стакана воды.

<u>**Для начинки:**</u> 1 кг свежей или 900 г квашеной капусты, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 луковицы, 1,5 столовой ложки томата-пюре, по 0,5 шт. моркови и петрушки, соль, перец.

<u>**Приготовление:**</u> 1\10 часть муки заварить 1\3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Очищенную, промытую и мелко нарезанную свежую капусту или отжатую от сока квашеную капусту потушить до готовности с добавлением половины нормы жира, томата-пюре, воды или бульона. Затем добавить нарезанные и поджаренные на подсолнечном масле репчатый лук, морковь, петрушку, сахар, соль, перец, все смешать и поджарить до подсыхания капустной начинки. Из подготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить в подсоленной воде.

... С ТВОРОГОМ

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1\4 стакана воды.

Для начинки: 800 г творога 0,5 стакана сахара, 2 яйца, соль. Для поливки: 1 столовая ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны.

Приготовление: 1\10 часть муки заварить 1\3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Протертый через сито или пропущенный через мясорубку свежий творог смешать с сырыми яйцами, сахаром, солью. Из приготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить их в подсоленной воде. При подаче на стол вареники полить подогретым сливочным маслом и отдельно к ним подать сметану.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ (2)

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 8 столовых ложек воды, соль.

Для начинки: 400 г творога, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, сахар, соль.

Приготовление: Творог растереть, смешать с яйцами, сметаной, сахаром, солью. Из указанных в рецепте компонентов замесить тесто, тонко его раскатать, вырезать лепешки, на середину каждой положить начинку, защипать и отварить

вареники в кипящей подсоленной воде. Подать со сметаной и горячим маслом.

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ

Продукты: 250 г творога, 1 яйцо, соль, сахар по вкусу, 2-3 столовые ложки муки.

Приготовление: Творог тщательно размешать с яйцом, посолить, посластить, добавить муку и замесить тесто, не липнущее к рукам. Из теста раскатать жгут, нарезать его, кусочкам придать круглую форму. Подготовленные вареники опустить в кипящую подсоленную воду и варить, пока не всплывут, затем вынуть шумовкой, дать воде стечь, положить на тарелку и подавать горячими.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1\4 стакана воды.

Для начинки: 600 г творога, 1\3 стакана сахара, 1 яйцо, соль. Для запекания: 200 г творога, 1 яйцо, 0,5 стакана сметаны, 1-2 столовые ложки сахара.

Приготовление: 1\10 часть муки заварить 1\3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Протертый через сито или пропущенный через мясорубку свежий творог смешать с сырыми яйцами, сахаром, солью. Из приготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить их в подсоленной воде. Готовые вареники перемешать с творогом, переложить в форму для запекания, полить сливочным маслом, сырыми яйцами, смешанными со сметаной и сахаром, и запечь в духовке.

ВАРЕНИКИ ГРЕЧНЕВЫЕ С ТВОРОГОМ

Для теста: 2 стакана гречневой муки, 0,5 стакана молока или воды, 1 яйцо, соль.

Для начинки: 600 г творога, 1\3 стакана сахара, 1 яйцо,

соль. Для поливки: 0,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла.

Приготовление: Свежий протертый через сито творог хорошо перемешать с сахаром, сырыми яйцами и солью. В гречневую муку положить соль, яйца, перемешать и заварить кипящим молоком или водой. Тесто брать небольшими кусочками, на ладони сформовать круглые тонкие лепешки, на середину каждой лепешки выложить подготовленный творог и придать вареникам полукруглую форму.

Подготовленные вареники положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить при умеренном кипении. При подаче на стол вареники полить разогретым сливочным маслом и подавать со сметаной.

... С ЯГОДАМИ И ФРУКТАМИ

ВАРЕНИКИ С КЛУБНИКОЙ ИЛИ МАЛИНОЙ

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1\4 стакана воды.

Для начинки: 4 стакана клубники или малины, 0,5 стакана сахара.

Приготовление: 1\10 часть муки заварить 1\3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Перебранную и промытую ягоду пересыпать сахаром и поставить в холодное место на 30 минут, после чего отцедить сок, из приготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить их. Готовые вареники подавать на стол вместе с отцеженным соком.

ВАРЕНИКИ С ЧЕРНИКОЙ

Для теста: 1,5 стакана муки, 1-2 яйца, 0,5 стакана воды, соль.

Для начинки: 600 г черники, 1 стакан сахара.

Приготовление: Чернику смешать с сахаром. Приготовить крутое тесто, тонко его раскатать, вырезать лепешки, поло-

жить на них по чайной ложке начинки, защипать, отварить в кипящей воде и подать с сахаром и сметаной.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЯМИ

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1\4 стакана воды.

Для начинки: 4 стакана вишен, 0,5 стакана сахара. Для поливки: 0,5 стакана сметаны.

Приготовление: 1\10 часть муки заварить 1\3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Из перебранных и промытых вишен удалить косточки. Мякоть положить в кастрюлю, пересыпать сахаром, дать постоять полчаса и отцедить сок. Из теста и начинки приготовить вареники и отварить их. Готовые вареники подавать на стол, полив сметаной.

ВАРЕНИКИ СО СЛИВАМИ

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1\4 стакана воды.

Для начинки: 700 г свежих слив, 0,5 стакана сахара.

Приготовление: 1\10 часть муки заварить 1\3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Сливы перебрать, промыть, удалить косточки, мелко нарезать, положить в посуду, засыпать сахаром, дать постоять 30 минут и отцедить сок. Из теста и ягод приготовить вареники и отварить до готовности. При подаче на стол вареники полить отцеженным сливовым соком.

ВАРЕНИКИ С СУШЕНЫМИ СЛИВАМИ

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1\4 стакана воды.

Для начинки: 300 г сушеных слив, 0,5 стакана сахара. Для поливки: 3\4 стакана сметаны.

Приготовление: 1\10 часть муки заварить 1\3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Промытые сушеные сливы залить несколько раз кипятком для их размягчения, удалить косточки, мелко нарезать и посыпать сахаром. Из подготовленного теста и начинки сформовать вареники.

Вареники можно готовить и с целыми сливами, для чего после удаления косточки каждую сливу посыпать сахаром, положить на квадратик теста и сформовать вареники треугольной формы. Сваренные вареники посыпать сахаром и подавать на стол со сметаной.

ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 0,5 чайной ложки соли, 1\4 стакана воды.

Для начинки: 800 г свежих яблок, 0,5 стакана сахара. Для поливки: 1\4 стакана меда.

Приготовление: 1\10 часть муки заварить 1\3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину с семенами, нарезать соломкой, пересыпать сахаром. Из не очень тонкого теста и начинки приготовить вареники и отварить до готовности. При подаче на стол вареники полить медом.

ВАРЕНИКИ С МАКОМ

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 0,5 чайной ложки соли, 1\4 стакана воды.

Для начинки: 1,5 стакана мака, 0,5 стакана сахара. Для поливки: 1\4 стакана меда или 2-3 столовые ложки сахара для посыпки.

Приготовление: 1\10 часть муки заварить 1\3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Мак залить кипятком, удалить всплывший наверх мусор, слить воду, вторично залить кипятком, оставить так на 10-15 минут, все время подогревая воду, но не доводя до кипения. Затем мак выложить на сито и, когда вода стечет, растереть, смешать с сахаром и продолжать растирать еще 4-5 минут.

На подготовленное тесто разложить растертый мак, сформовать вареники и немедленно положить их в кипящую подсоленную воду, иначе тесто быстро размокнет от находящейся в маке воды. При подаче на стол вареники полить медом или посыпать сахаром.

КЛЕЦКИ

КЛЕЦКИ С МЯСОМ

Продукты: 100 г говядины, 330 г картофеля, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 луковица, 0,5 столовой ложки топленого масла, 40 г сметаны, специи.

Приготовление: Сырой картофель натереть на терке, откинуть на сито, дать жидкости стечь и отстояться. Извлечь из этой жидкости крахмал, добавить его в натертый картофель, добавить муку, соль и перемешать. Из полученного теста сформовать круглые клецки, начинить их фаршем. Клецки обжарить, затем сложить в кастрюлю, залить сметаной и довести до готовности в духовке.

Фарш: Мясо мелко порубить или пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный пассерованный лук и специи, все хорошо перемешать.

КЛЕЦКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В СОУСЕ

Продукты: 300 г телятины, 30 г пшеничного хлеба, 140 г

молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 200 г томатного соуса из свежих помидоров или сметанного соуса с паприкой, соль, перец, мускатный орех, зелень.

Приготовление: Мякоть телятины пропустить 2 раза через мясорубку, добавить пшеничный хлеб, размоченный в молоке, сырое яйцо, перемешать и снова пропустить через мясорубку.

Массу положить в посуду и взбивать, добавляя понемногу молоко. С последней порцией молока добавить соль (10 г на 1 кг массы), немного мускатного ореха и молотого перца. Затем массу протереть через сито и тщательно смешать с размягченным сливочным маслом. Разделать массу на клецки при помощи двух столовых ложек и сварить в подсоленном бульоне или воде. Готовые клецки залить соусом и посыпать зеленью.

КЛЕЦКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Продукты: 220 г телятины, 20 г пшеничного хлеба, 100 г молока, 2 яйца, 60 г грибов (белых или шампиньонов), по 1 столовой ложки тертого сыра и сливочного масла, соль, перец; мускатный орех, 150 г томатного соуса.

Приготовление: Мякоть телятины пропустить 2 раза через мясорубку, добавить пшеничный хлеб, размоченный в молоке, сырое яйцо, перемешать и снова пропустить через мясорубку.

Массу положить в посуду и взбивать, добавляя понемногу молоко. С последней порцией молока добавить соль (10 г на 1 кг массы), немного мускатного ореха и молотого перца. Затем протереть через сито и тщательно смешать с размягченным сливочным маслом. Разделать массу на клецки при помощи двух столовых ложек и сварить в подсоленном бульоне или воде, после чего уложить на смазанную маслом сковороду или противень, залить томатным соусом. Сверху на клецки уложить тонкие ломтики отваренных свежих грибов, покрыть все слоем взбитых в густую пену яичных белков, которые предварительно смешать с натертым на терке сыром. Запечь в духовке до образования румяной корочки.

КЛЕЦКИ РЫБНЫЕ

Продукты: 300 г рыбного филе, 50 г репчатого лука, 30 г картофельного крахмала, 120 г воды или молока, хрен, соль, перец.

Приготовление: Филе рыбы нарезать на куски, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, добавить картофельный крахмал, соль, перец, воду или молоко и перемешать. Из полученной массы сформовать клецки и сварить их в кипящей подсоленной воде. Подавать клецки холодными, с хреном.

КЛЕЦКИ ИЗ РЫБЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

Продукты: 200 г рыбного филе (судака, трески или налима), 20 г белого хлеба, 100 г молока или сливок, 4 г соли, 4 белка, 20 г пюре из шпината, 10 г томата-пюре, 20 г пюре из моркови, 20 г шампиньонов, топленое масло.

Приготовление: Рыбное филе без кожи, нарезанное на куски, и размоченный в молоке хлеб пропустить 3-4 раза через мясорубку, смешать с сырыми яичными белками и хорошо взбить миксером, подливая молоко или сливки. В массу добавить рубленые шампиньоны, шпинатное пюре, томат-пюре, пюре из моркови или цветной капусты и разделать ее на клецки двумя столовыми ложками: в одну ложку набирать массу, а другой снимать с первой одинаковые по форме и размеру кусочки и укладывать их рядом в смазанный маслом сотейник или на противень так, чтобы клецки не соприкасались друг с другом. В посуду с клецками влить немного бульона и припустить.

КЛЕЦКИ ИЗ СЫРА

Продукты: 100 г манной крупы, 80 г голландского сыра, 30 г сливочного масла, 200 г воды или молока, 1 яйцо, 60 г сметаны.

Приготовление: Сварить густую манную кашу (из расчета 2 л воды на 1 кг крупы), для чего в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) добавить сливочное масло и при непрерывном помешивании всыпать манную крупу и варить

5-7 минут. Вместо воды для варки каши можно использовать молоко или мясной бульон.

Когда каша остынет до 30-40 градусов, добавить сырые яйца и натертый сыр, все хорошо перемешать до однородности. Из полученной массы приготовить клецки, набирая ее столовой ложкой и аккуратно опуская в посуду с горячей подсоленной водой (10 г соли на 1 л воды). Кашу для клецок можно также разделать на столе, посыпанном мукой, сформовав из нее жгутики толщиной 2 см. Затем, слегка приплюснув, разрезать их на кусочки одинаковой величины весом 5-10 г и отварить до готовности. При подаче на стол полить клецки маслом или сметаной.

КЛЕЦКИ ТВОРОЖНЫЕ ЖАРЕНЫЕ

Продукты: 500 г творога, 50 г муки, 3 желтка, 2 белка, 50 г сливочного масла, 100 г панировки.

Приготовление: В эмалированную или глиняную посуду выложить творог, муку, желтки, белки, тщательно размешать, добавить растопленное сливочное масло и снова перемешать.

Вскипятить воду, добавить в нее 15 г соли на 1 л воды, затем набирать массу для клецок столовой ложкой и опускать в кипящую воду. Когда клецки всплывут, вынуть их шумовкой, выложить на сито, дать стечь воде и обвалять в панировке. Готовые клецки обжарить на сковороде в сливочном масле.

МАННЫЕ КЛЕЦКИ

Продукты: 300 г манной крупы, 400 г молока, 200 г воды, 20 г сливочного масла, 2 яйца.

Приготовление: В глубокий сотейник влить воду и молоко, добавить соль, жир, нагреть до кипения, всыпать крупу и размешать так, чтобы не образовалось комков. Когда крупа набухнет, проварить кашу на слабом огне, все время помешивая, в течение 5-10 минут. Затем кашу охладить до 70 градусов, добавить в 3-4 приема сырые яйца, тщательно перемешать. Приготовленную кашу разделать на клецки, набирая

ее столовой ложкой и аккуратно опуская в посуду с горячей подсоленной водой (10 г соли на 1 л воды). Кашу для клецок можно также разделать на столе, посыпанном мукой, сформовав из нее жгутики толщиной 2 см. Затем, слегка приплюснув, разрезать их на кусочки одинаковой величины весом 5-10 г и отварить до готовности.

МАННЫЕ КЛЕЦКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Продукты: 300 г манной крупы, 400 г молока, 200 г воды, 20 г сливочного масла, 2 яйца. Для запекания: тертый сыр, 300-400 г томатного или сметанного соуса, сливочное масло.

Приготовление: В глубокий сотейник влить воду и молоко, добавить соль, жир, нагреть до кипения, всыпать крупу и размешать так, чтобы не образовалось комков. Когда крупа набухнет, проварить кашу на слабом огне, все время помешивая, в течение 5-10 минут. Затем кашу охладить до 70 градусов, добавить в 3-4 приема сырые яйца, тщательно перемешать. Приготовленную кашу разделать на клецки, набирая ее столовой ложкой и аккуратно опуская в посуду с горячей подсоленной водой (10 г соли на 1 л воды).

В огнеупорную посуду положить вареные клецки, залить томатным или сметанным соусом (можно и просто сметаной), посыпать тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом и запечь в сильно нагретой духовке до образования на поверхности соуса корочки.

ПШЕННЫЕ КЛЕЦКИ

Продукты: 100 г пшена, 200 г молока, 20 г сахара, 2 яйца, 60 г сметаны, 20 г муки, 80 г сметаны или 30 г сливочного масла.

Приготовление: Из пшена сварить вязкую молочную кашу с добавлением сахара и дать ей остыть до 60-70 градусов. После этого добавить яйца, сметану и пшеничную муку и хорошо перемешать.

Полученную массу разделать на клецки, набирая ее столовой ложкой и аккуратно опуская в посуду с горячей под-

соленной водой (10 г соли на 1 л воды). Кашу для клецок можно также разделать на столе, посыпанном мукой, сформовав из нее жгутики толщиной 2 см. Затем, слегка приплюснув, разрезать их на кусочки одинаковой величины весом 5-10 г и отварить до готовности. При подаче на стол полить клецки маслом или сметаной.

КЛЕЦКИ ИЗ ШПИНАТА

Продукты: 150 г шпината, 150 г картофеля, 30 г репчатого лука, 50 г хлебных крошек, 40 г молока, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 60 г сметаны, соль, перец.

Приготовление: Сваренный в подсоленной воде картофель протереть, добавить в него желтки, молоко, хлебную крошку, протертый шпинат, пассерованный рубленный репчатый лук, соль, перец и половину подогретого масла. Все продукты вводить в указанном порядке, одновременно взбивая массу веселкой.

Из полученной массы сформовать клецки, опуская их с ложки в подсоленный кипяток, и варить 5-6 минут при слабом кипении. Всплывшие на поверхность воды клецки вынуть шумовкой и переложить в посуду с растопленным маслом. Подавать клецки горячими, со сметаной.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Чтобы пельмени получились вкусными, необходимо использовать для начинки мясо самого лучшего качества. Они будут еще вкуснее, если в фарш добавить немного белого мяса курицы или индейки.

√

Чтобы фарш для пельменей был сочным, в него следует добавлять измельченный лед или снег.

√

Тесто для пельменей надо раскатывать очень тонко, стараясь непосредственно во время раскатки теста муку не подсыпать.

√

Чтобы края пельменей или вареников не расходились при варке, их надо тщательно и плотно защипать. При этом следует обратить особое внимание на то, чтобы мука не попала в шов при защипывании теста.

√

Пельмени будут вкуснее, если отварить их не в воде, а в мясном бульоне.

√

В ПОМОЩЬ ХОЗЯЙКЕ:

СПРАВОЧНЫЕ ТАБЛИЦЫ

Вес поваренной соли, сахара и столового уксуса в мерах емкости

Наименование продуктов	В литровой стеклянной банке	В пол-литровой стеклянной банке	[illegible]	В [illegible] тонкого стекла	В столовой ложке	В чайной ложке
Соль поваренная	1 300	650	[illegible]	250-260	30	10-12
Сахарный песок	800	400	[illegible]	[illegible]	25	8-10
Столовый уксус	1000	500	250	200	15	5

Сравнительная таблица массы пищевых продуктов (в граммах)

продукты (1 шт.)	вес, в граммах
картофель средних размеров	75-100
морковь	75-100
свекла	100-150
лук репчатый	50-75
огурец	100
помидор	75-100
корень петрушки	45-50

продукты (1 шт.)	вес, в граммах
корень сельдерея	40-60
капуста цветная	800
капуста белокочанная	1000-1200
редька	75-100
баклажан	150-200
яйцо без скорлупы	40

Сравнительная таблица массы пищевых продуктов (в граммах)

Продукты	Стакан 250 г	Чайная ложка	Столовая ложка
Мука пшеничная	160	8	25
Крахмал	200	10	30
Крупа манная	200	8	25
Крупа гречневая	210	8	25
Рис	230	8	25
Пшено	220	8	25
Крупа ячневая	180	6	20
Овсяные хлопья	90	3	12
Крупа перловая	230	8	25
Фасоль	220	5	15
Горох лущеный	230	6	12
Сахарный песок	230	10	25
Ядра арахиса	190	-	25
Ядра лесных орехов	170	10	30
Изюм	190	-	25
Молоко цельное	250	5	20
Сметана 10% жирности, простокваша	250	5	18
Майонез	-	4	15
Маргарин растопленный	230	5	17
Масло растительное	230	5	20
Жир животный раст.	240	5	20
Сухари молотые	125	5	15
Уксус	-	5	15
Сода пищевая	-	12	28
Соль пищевая	-	10	30
Перец молотый	-	5	-
Желатин в порошке	-	5	15
Кислота лимонная	-	8	25

ББК 36.991
П 24

П 24 Пельмени, вареники. — М.: "РИПОЛ КЛАССИК", 1999. — 32 с.

Серия "Тысяча и один рецепт"

ISBN 5-7905-0049-8

ББК 36.991

**ПЕЛЬМЕНИ
ВАРЕНИКИ**

Серия "Тысяча и один рецепт"

Художественное оформление *П. Навдаев*

Налоговая льгота — общероссийский классификатор продукции ОК-005-93, том 2: 953000 — книги, брошюры

Оригинал-макет подписан к печати 16.03.99 г.
Формат 60х84/16. Гарнитура "Таймс"
Печ. л. 2,0. Усл. печ. л. 1,68. Тираж 20000 экз.
Заказ № 457

Адрес электронной почты: ripol@aha.ru.
Страничка во "всемирной паутине": www.aha.ru/~ripol

«РИПОЛ КЛАССИК»
125195, Москва, Ленинградское ш., д. 110, к. 2
ЛР № 064925 от 16.01.97 г.

Отпечатано в ГУП ИПК "Ульяновский Дом печати"
432601, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

С. Крыжановский, М. Вититнова

«СОВРЕМЕННЫЕ ЛЕКАРСТВЕННЫЕ ПРЕПАРАТЫ»

Полное практическое руководство.

С.А. Крыжановский М.Б. Вититнова

СОВРЕМЕННЫЕ ЛЕКАРСТВЕННЫЕ ПРЕПАРАТЫ

ПОЛНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО



Это самое полное, оригинальное издание в России, содержащее описание более 5 000 препаратов и их лекарственных форм, а также все известные в мире синонимы лекарств, коих более 12 000. Информация в справочнике содержит: русское и латинское наименование лекарства, перечень его синонимов, фармакологическое действие, показания, дозировки, побочные явления и противопоказания, формы выпуска и условия хранения. Отличительные особенности справочника: возможность ознакомиться со всей группой аналогичных лекарственных средств и их комбинированного применения; даны нормативные акты по бесплатному и льготному отпуску лекарств, перечень препаратов, отпускаемых без рецепта. Справочник одобрен Фармакологическим комитетом РФ и будет полезен в каждой семье.

Переплет. Золотое тиснение.
Формат 210x270. 1040стр.

Цена книги: 139 рублей, включая стоимость доставки (без учета АВИА тарифа).

Вы можете заказать это издание, а также получить каталог книг нашего издательства по почте. Для этого отправьте заявку по адресу:

129336, Москва, а/я 3 «К» , издательство «РИПОЛ КЛАССИК».

В заявке обязательно укажите свою фамилию, имя, отчество, полный почтовый адрес (с индексом) и количество заказываемых экземпляров.

Каталог высылается БЕСПЛАТНО.


ISBN 5-7905-0049-8
9795790500496





PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190